




four Seasons

COUVERT

DEGUSTAÇÃO DE MANTEIGAS <i>BUTTER TASTING</i>	4€
DEGUSTAÇÃO DE AZEITES <i>OLIVE OIL TASTING</i>	6€
COUVERT DO CHEF <i>CHEF'S COUVERT</i>	10€

ENTRADAS | STARTERS

SOPA DE CEBOLA ONION SOUP Com torricado, queijo ideazabal fumado gratinado e cinzas de cebola <i>With "torricado", smoked ideazabal cheese and onion ash</i>	18€
LAGOSTIM CRAYFISH Com terrina de foie gras, dashi de rosas e gari, cogumelos enoki e óleo de lagostim <i>With foie gras terrine, rose and gari dashi, enoki mushrooms and crayfish oil</i>	25€
CAVALA MACKEREL Com escabeche de cenoura tricolor, cebola pérola, puré de salsa, tuile de coddium e óleo de rama de cenouras <i>With tricolor carrots "escabeche", pearl onion, parsley purée, coddium tuile and carrot branch oil</i>	18€
OSTRA N^o 00 OYSTER N^o 00 Com clamato, rábano preto e perfume de Sichuan <i>With clamato, black radish and Sichuan perfume</i>	22€
TÁRTARO DE BORREGO LAMB TARTARE Com rabanada, cremoso de queijo de cabra, pistachio caramelizado, mostarda de maçã e picles de mostarda <i>With french toast, creamy goat cheese, caramelized pistachio, apple mustard and mustard pickles</i>	20€
BURRATA BURRATA  Com maçã impregnada em azeite de ervas, pepino e salsa verde <i>With apple soaked in herbs oil, cucumber and "salsa verde"</i>	19€



VEGETARIANO | VEGETARIAN

TARTE QUEIJO IDEAZABAL | IDEAZABAL CHEESE PIE  25€
Com tártaro de beterraba assada, tempura de hibisco e jus de beterraba
With roasted beet tartare, hibiscus tempura and beetroot jus

BERINGELA | EGGPLANT  28€
Com alho francês assado, amêndoa fumada e molho parmantier
With roasted leek, smoked almonds and parmantier sauce

ERYNGI GRELHADO | GRILLED ERYNGI  26€
Com batata rosti recheado com cebola roxa confitada, alface cogollo marinada grelhada e maionese chipotle
With rosti potato stuffed with confit red onion, grilled and marinated lettuce cogollo and chipotle mayonnaise

RISOTTO DE COGUMELOS | MUSHROOM RISOTTO  32€
Com cogumelos do bosque, óleo de pinheiro, trufa e essência de terra húmida
With wild mushrooms, pine oil, truffle and moist earth essence

PEIXES | FISH

BACALHAU VINTAGE 38€
Com esfera de couve á “Zé do Pipo”, pil-pil e torricado de broa de milho
With “Zé do Pipo” cabbage sphere, pil-pil and toasted cornbread

LINGUADO CASCALES | CASCALES SOLE 35€
Com beurre blanc de banana, vinagrete de coddium, chips de banana pão e brulée cremoso de mexilhão
With banana beurre blanc, coddium vinaigrette, plantain chips and creamy mussel brulée

FILETES DE PEIXE-GALO | JOHN DORY FILLETS 35€
Com espuma de fígados, carpaccio de tomate coração de boi, cremoso de arroz de tomate, tempura e arroz tufado
With liver foam, beefsteak tomato carpaccio, tomato rice purée, tempura and puffed rice

POR ENCOMENDA | BY ORDER

PEIXE AO SAL | FISH IN SALT 70€
Batatinha assada e legumes da época
Baked potatoes and seasonal vegetables

MARISCADA PALÁCIO | SHELLFISH PALACE 160€
Carabineiro, Santola, Percebes, Puntilhitas, Amêijoia boa extra, Ostra nº 01, Caviar Impera, Manteigas, Tostas e Blinis
Carabineer, spider crab, barnacles, stingrays, clams from Ria Formosa, oyster nº01, impera caviar, butters, toasts and blinis



CARNES | MEAT

BIFE PALÁCIO | PALACE STEAK

36€

Com mil folhas de batata confitada em banha, katsubushi de pata negra, espuma de ovo estrelado e jus de bife á portuguesa
With mille-feuille potatoes confit in lard, "pata negra" katsubushi, fried egg foam and portuguese steak jus

PATO "SOLUM" | DUCK "SOLUM"

40€

Com cabidela de pato, xerém de miúdos e gel de vinho tinto com mirtilos
With duck "cabidela", giblets xarém and red wine gel with blueberries

FRANGO DOS CONTOS | CHICKEN BY CHEF ORLANDO

32€

Recheado com camarão, crosta provençal e pele de frango, creme de açafrão, batata Fondant e chips de batata
Stuffed with shrimps, Provençal crust and chicken skin, saffron cream, fondant potato and potato chips

PARA PARTILHAR | TO SHARE

ENTRECÔTE MATURADO 800G | AGED ENTRECOTE 800G

120€

Com alface cogollo grelhada, batata rosti com cebola confitada e picle de eryngi grelhado
With grilled cogollo lettuce, potato rosti with onion confit and grilled eryngi pickle

CHATEAUBRIAND | CHATEAUBRIAND

80€

Com cogumelos, foie gras, dauphinoise, trouxa de espinafres com tutano e cebola caramelizada
With mushrooms, foie gras, dauphinoise, bundle of spinach with marrow bones and caramelized onion



SOBREMESAS | DESERTS

- BOLO DE PERA | PEAR CAKE** 12€
Com gel de gengibre e pera, granizado de amêndoa amarga e crocante de gengibre
With ginger and pear gel, bitter almond slush and ginger crunch
- ESPUMA DE TOUCINHO DO CÉU | "TOUCINHO DO CÉU" FOAM** 12€
Com salada de laranja e kumquat com crocante de bacon
With orange and kumquat salad with crispy bacon
- PARFAIT DE IOGURTE | YOGURT PARFAIT** 13€
Com cremoso de matcha, crumble e suspiro de alface do mar com mirtilos
With matcha cream, crumble and sea lettuce meringue with blueberries
- BROWNIE DE CHOCOLATE DE S. TOMÉ | S. TOMÉ CHOCOLATE BROWNIE** 14€
Com texturas de limão e alecrim
With lemon textures and rosemary
- SELEÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS | SELECTION OF NATIONAL CHEESES** 20€ / 25€
Seleção de 3 ou 5 queijos
Selection of 3 or 5 cheeses
- SELEÇÃO DE FRUTAS DA ÉPOCA | SELECTION OF SEASONAL FRUITS** 10€

